

GELA-FREEZE

PIASTRA REFRIGERATA PER GELATO

REFRIGERATED PLATE FOR ICE-CREAM

PLACA REFRIGERADA PARA HELADO

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE POUR GLACE

KÜHLPLATTE FÜR EISCREME

■ ■ **GELA-FREEZE** è la macchina ideale per creare gelato arrotolato. È semplicemente necessario versare il mix sulla piastra refrigerata, aggiungere gli ingredienti (frutta, cioccolato, etc) e iniziare a lavorare il prodotto con le spatole. Una volta che il gelato è stato disteso sulla piastra e ha raggiunto la giusta consistenza, è possibile creare i rotoli.

- Piastra rettangolare, per poter lavorare su tutta la superficie.
- Raffreddamento rapido grazie ad un sistema professionale dotato di gas refrigerante.
- Sistema antisbrinamento.

■ ■ **GELA-FREEZE** is the ideal machine to create ice cream rolls. It is just necessary to pour the mix on the refrigerated plate, add the ingredients (fruits, chocolate, etc) and start working with the spatulas. Once the ice cream has been spread on the plate and has reached the right consistency, it is possible to create the rolls.

- Rectangular plate to work on the whole surface.
- Quick cooling process thanks to a professional system with refrigerant gas.
- Defrosting system.

■ ■ **GELA-FREEZE** es la máquina ideal para crear helado en rollo. Solo es necesario verter la mezcla sobre de la placa refrigerada, añadir los ingredientes (frutas, chocolate, etc.) y empezar a trabajar con las espátulas. Una vez que el helado ha sido esparcido sobre la placa y ha alcanzado la consistencia correcta, es posible crear los rollos.

- Placa rectangular, para poder trabajar sobre toda la superficie.
- Rápido proceso de enfriamiento gracias a un sistema profesional con gas refrigerante.
- Sistema de descongelación.

■ ■ **GELA-FREEZE** est la machine idéale pour créer des crèmes glacées roulées. Il suffit simplement de verser le mélange sur la plaque refroidie, d'ajouter les ingrédients (fruits, chocolat, etc.) et de commencer à façonner le produit avec les spatules. Une fois que la glace a été étalée sur la plaque et que celle-ci a atteint la bonne consistance, il est possible de créer des Ice Cream Rolls.

- Plaque rectangulaire, pour pouvoir travailler sur toute la surface.
- Refroidissement rapide grâce à un système professionnel équipé de gaz réfrigérant.
- Système anti-dégivrage.

■ ■ **GELA-FREEZE** ist die ideale Maschine zur Herstellung von Eiscreme-Röllchen. Sie brauchen nur die Eiscreme-Grundmasse auf die gekühlte Platte geben, die Zutaten (Obst, Schokolade usw.) hinzuzufügen und mit den Spachteln arbeiten. Sobald das Eis auf dem Teller verteilt wurde und die richtige Konsistenz erreicht hat, können die Röllchen mit dem Spachtel hergestellt werden.

- Rechteckige Platte – Oberfläche ist ganzflächig und gleichmäßig gekühlt.
- Schneller Abkühlprozess dank eines professionellen Systems mit einem Kältemittel.
- Abtausystem.



MADE
IN
ITALY



Gela-Freeze
16.GF



220 V



0.85 kW



52 kg



55x55x45h cm